

Plano de curso

Padeiro

Qualificação Profissional

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos



1**Identificação do Curso**

Título do Curso: Padeiro

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos

Carga Horária: 260 horas

Código DN: 2587

Código CBO: 8483-05 – Padeiro

2**Requisitos e Formas de Acesso¹****Requisitos de acesso:**

- Idade mínima: 16 anos.
- Escolaridade: Ensino Fundamental II Incompletos.

Documentos exigidos para matrícula:

- Documento de identidade.
- CPF.
- Comprovante de escolaridade.
- Comprovante de residência.

Menores de 18 anos devem estar acompanhados de um responsável legal, este portando documento de identidade e CPF.

3**Justificativa e Objetivos**

Atualmente, o setor de panificação encontra-se entre os seis maiores segmentos da indústria brasileira, sendo o segundo maior em alimentos prontos, de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP).² É um setor que gera mais de 2 milhões de postos de

¹ Os requisitos de acesso indicados neste Plano de Curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e as legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e o exercício de atividade laboral. Cabe a cada conselho regional a aprovação de alterações realizadas neste item do Plano de Curso, desde que embasado em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

² ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ABIP). **Balanços e tendências do mercado de panificação e confeitaria.** [S. l.], fev. 2018. Disponível em: <http://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2018/03/INDICADORES-E-TENDENCIAS-DE-MERCADO.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2019.

trabalho, apresentando um faturamento de R\$ 90,3 bilhões, conforme acompanhamento do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC).

A implantação de maquinários mais inteligentes e autônomos, uma alta diversificação de produtos disponíveis e novos sistemas de gestão foram mudanças que causaram um impacto positivo no setor. O cenário para o ramo da panificação e confeitaria é bastante competitivo. De acordo com a ABIP, em 2018 o número de padarias, no Brasil, ultrapassou a marca de 70 mil estabelecimentos. Isso ampliou a concorrência para as padarias, e aquelas mais tradicionais foram as que mais sentiram os efeitos desse aumento na competição. Contudo, quem mais se beneficia com toda essa movimentação é o consumidor, que recebe maior oferta de produtos, serviços e locais para suprir suas demandas.

Todo esse crescimento e potencial nicho de mercado exige a formação de profissionais qualificados para atuar em diversos setores da panificação, contribuindo para o melhor aproveitamento dos recursos e atuando na produção da panificação e suas variações.

A oferta da Qualificação Profissional em Padeiro pelo Senac justifica-se, portanto, pela necessidade de desenvolver profissionais que atuem com competência, com foco em resultados e na prestação de serviços com qualidade e sustentabilidade.

Objetivo geral

Formar profissionais com competência para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

Objetivos específicos

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa, estimulando o aprimoramento contínuo.
- Estimular nos alunos, por meio de situações de aprendizagem, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas.
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para a resolução de problemas.
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem.
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para a consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

O padeiro é o profissional responsável pelo planejamento e pela execução dos processos de produção da panificação, respeitando as boas práticas para serviços de alimentação, os princípios da sustentabilidade e a gestão de recursos.

Exerce suas atividades em padarias, confeitarias, bufês, hotéis, restaurantes, hospitais e estabelecimentos afins, interagindo com clientes internos e externos.

O profissional qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica e atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas Marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados com o mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade. A ocupação está situada no eixo tecnológico Produção Alimentícia, cuja natureza é “produzir alimentos”, e pertence ao segmento de Produção de Alimentos.

A seguir estão as competências que compõem o perfil do Padeiro.

- Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.
- Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.
- Preparar as bases da panificação.
- Finalizar e precificar as produções de panificação.

5

Organização Curricular³

O Modelo Pedagógico do Senac estrutura o currículo do curso **Padeiro** com base nos fazeres profissionais — as competências —, organizados a partir das seguintes Unidades Curriculares:

Unidades Curriculares		Carga Horária
UC 5: Projeto Integrador Padeiro (20 horas)	UC 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas	36 horas
	UC 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos	36 horas
	UC 3: Preparar as bases da panificação	72 horas

³ De acordo com a Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012, os planos de cursos técnicos de nível médio presenciais podem prever até 20% do total da carga horária do curso em atividades não presenciais, desde que haja suporte tecnológico e que seja garantido o atendimento por docentes e tutores qualificados.

Unidades Curriculares		Carga Horária
	UC 4: Finalizar e precificar produções de panificação	96 horas
Carga Horária Total		260 horas

- **Pré-requisitos**

As Unidades Curriculares não têm pré-requisitos e podem ser ofertadas de forma subsequente ou concomitante, segundo a disposição de cada Departamento Regional.

- **Correquisitos**

A UC 5 deve ser ofertada simultaneamente às demais Unidades Curriculares.

- **Equivalência entre Unidades Curriculares**

A UC 1 deste curso é convergente com a dos cursos Auxiliar de padeiro, Pizzaiolo, Salgadeiro, Auxiliar de cozinha, Cozinheiro, Auxiliar de confeitaria, Confeiteiro, Doceiro, Chapista/chapeiro, Churrasqueiro e Sushman.

A UC 2 deste curso é convergente com a dos cursos Auxiliar de padeiro, Pizzaiolo, Salgadeiro, Auxiliar de cozinha, Cozinheiro, Auxiliar de confeitaria, Confeiteiro, Doceiro e Sushman.

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares:

Unidade Curricular 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1. Executa atividades operacionais, de acordo com o fluxo do ambiente de trabalho utilizando, mobiliários, selecionando utensílios e equipamentos adequados para a realização dos serviços.
2. Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com as boas práticas para serviço de alimentação.
3. Prepara equipamentos e utensílios, de acordo com a segurança individual/coletiva e a ficha técnica de produção.

Elementos da Competência
Conhecimentos

Elementos da Competência
- Contexto da gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional. - Legislação e procedimentos: boas práticas para serviço de alimentação quanto a: higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos. - Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual (EPI) e equipamento de proteção coletiva (EPC). Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga. - Organização e estrutura do ambiente de trabalho: layout, mobiliários, equipamentos e utensílios; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação. - Ficha técnica de produção: conceito e finalidade. Habilidades - Realizar atividades de higienização de instalações, equipamentos e utensílios. - Utilizar boas práticas para serviços de alimentação nos processos de organização do ambiente de trabalho. - Selecionar e utilizar equipamentos e utensílios. - Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. - Interpretar ficha técnica de produção. Atitudes/Valores - Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. - Responsabilidade no atendimento aos requisitos legais vigentes. - Zelo na segurança do local de trabalho.

Unidade Curricular 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
- Controla a reposição de produtos, de acordo com a ficha técnica e o estoque atual. - Recebe e armazena as mercadorias, de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação e os documentos orientadores.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Mercadorias: especificações técnicas, sazonalidade, classificação dos insumos. • Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas. • Ficha técnica de produção: implicações para o estoque. • Estoques: conceito, importância, integração com outros setores, documentos orientadores, sistemas de gestão. • Operação do estoque: entradas, saídas, estoques mínimo e máximo e ponto de pedido. • Boas práticas para serviço de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias: controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento, fluxo de recebimento e documentos operacionais de estoque e armazenamento de amostras. Procedimentos de descartes de embalagens e resíduos; legislação sanitária vigente (orientações para áreas de armazenamento). • Procedimentos de pré-higienização das mercadorias recebidas. Habilidades • Relacionar necessidades de compras com itens disponíveis no estoque. • Efetuar cálculos para definição de ponto de pedidos. • Interpretar ficha técnica de produção. • Conferir mercadorias. • Preencher documentos orientadores. • Comunicar-se de maneira assertiva. • Administrar entrada e saída de mercadorias. • Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. Atitudes/Valores • Atitude propositiva de melhorias dos processos de trabalho. • Cordialidade no trato com as pessoas. • Flexibilidade nas diversas situações de trabalho. • Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes. • Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 3: Preparar as bases da panificação.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Planeja e monitora as etapas dos processos de produção da panificação, de acordo com a demanda e as técnicas de preparo. 2. Realiza o <i>mise en place</i>, de acordo com as boas práticas em serviços de alimentação e as fichas técnicas de produção. 3. Prepara massas, recheios e coberturas, conforme as fichas técnicas de produção e as boas práticas em serviços de alimentação. 4. Realiza as etapas do desenvolvimento das massas fermentadas, considerando tipos de massas, controle de tempo e temperatura, utensílios e equipamentos.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Aspectos históricos da panificação: influências e tendências; variações e tipos. • Equipamentos e utensílios: tipos, utilização e conservação. • Legislação e procedimentos: boas práticas para serviços de alimentação quanto a: higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos. • Fichas técnicas de produção: conceito e aplicabilidade na panificação. • Cálculo das produções de panificação: pesos e medidas, frações, razão e proporção. • <i>Mise en place</i>: conceitos, finalidade e procedimentos. • Ingredientes da panificação: funções, tipos e características dos açúcares, gorduras, farináceos, água e sal, pré-misturas e ingredientes secundários. • Classificação das massas por família: composição dos ingredientes. • Classificação das massas por método de mistura: método convencional, método direto rápido, método direto padrão e método indireto. • Técnica de produção de molhos, caldas, recheios e coberturas para pães e variações. • Glúten: formação do glúten (gliadina e glutenina) e doença celíaca. • Nutrição e restrições alimentares: nutrientes e suas funções, guia alimentar para a população brasileira, características organolépticas dos alimentos e restrições alimentares. • Fermentações: tipos e características. • Cocção: definição, técnicas e aplicação.

Elementos da Competência
• Processos de produção da panificação: pré-preparo; mistura e sova; descanso; porcionamento; técnicas para modelagem: cilindrar, cortar e enrolar massa; acondicionamento e fermentação final; resfriamento. Habilidades • Interpretar as fichas técnicas de produção. • Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. • Dimensionar os insumos às produções. • Calcular percentual. • Executar técnicas de preparo de massas Atitudes/Valores • Zelo na apresentação pessoal e postura profissional. • Responsabilidade na utilização de recursos, produtos e ingredientes. • Responsabilidade no descarte de materiais. • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.

Unidade Curricular 4: Finalizar e precificar produções da panificação.

Carga horária: 96 horas.

Indicadores
1. Monta produções da panificação, considerando as boas práticas nos serviços de alimentação. 2. Finaliza produção da panificação, considerando os valores estéticos, de acordo com as fichas técnicas e as boas práticas na manipulação de alimentos e documentos orientadores. 3. Apresenta a produção da panificação, considerando os aspectos técnicos sobre temperatura, tempo de armazenamento e condições de transporte dos produtos da panificação. 4. Precifica a produção da panificação, conforme a ficha técnica e as formas de comercialização.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Características organolépticas: aroma, cores, sabores e texturas. • Modelagem: tipos, técnicas e aplicação. • Acabamentos e decoração: cortes, coberturas básicas e ingredientes para decoração de pães. • Embalagem para panificação: tipos e materiais.

Elementos da Competência
- Planejamento da produção – conceito e aplicabilidade: ordem de serviço; ficha técnica de preparação; ficha técnica de produção. - Custos: impactos na definição do cardápio. - Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, dos custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto. - Cardápio da panificação: definição e identificação. - Estética na finalização e apresentação dos produtos. Habilidades - Interpretar as fichas técnicas de produção. - Utilizar os equipamentos e utensílios nas preparações da panificação. - Utilizar técnicas de decoração em produtos de panificação. - Precificar produções da panificação. - Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. Atitudes/Valores - Responsabilidade no descarte de materiais. - Zelo na manipulação dos alimentos e manuseio de equipamentos e utensílios. - Responsabilidade na utilização de recursos, produtos e ingredientes. - Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.

Unidade Curricular 5: Projeto Integrador Padeiro.

Carga horária: 20 horas.

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Essa Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio.

O planejamento e a execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão do curso, pois apresentam ao aluno situações que estimulam seu desenvolvimento profissional ao precisar decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada com a prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das Unidades Curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas do Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - atitude colaborativa.

A partir do tema gerador, são necessárias três etapas para a execução do Projeto Integrador:

1ª) Problematização: corresponde ao ponto de partida do Projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassasse as competências do perfil de conclusão do curso. Nesse momento, são realizados o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que nortearão a pesquisa e o desenvolvimento do Projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema.

2ª) Desenvolvimento: para o desenvolvimento do Projeto Integrador, é necessário que os alunos organizem e estructurem um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para alcançar os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e deve prever situações que extrapolem o espaço da sala de aula, estimulando pesquisa em bibliotecas, visita aos ambientes reais de trabalho, contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema.

3ª) Síntese: momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nessa etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas

aprendizagens, expressar ideias com maior fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. É importante que a proposta de solução deve trazer aspectos inovadores, tanto no próprio produto quanto na forma de apresentação.

Propostas de temas geradores

Proposta 1: Evento gastronômico: pães artesanais com produtos de sazonalidades regionais

O Brasil é um país com diferenças econômicas, sociais, climáticas, culturais e gastronômicas. Cada região apresenta características próprias, de localização, clima, diversidade de ingredientes, tradições dos moradores, entre outras. Tais fatores contribuem para a imensa variedade de produtos nas produções de padarias. A partir do tema proposto, os docentes poderão recomendar aos alunos desafios que envolvam a elaboração do cardápio, a seleção dos insumos, a preparação, a finalização e a precificação de produtos que vão compor a apresentação, que será servida para convidados selecionados durante a realização do Projeto. Para isso, incentivarão os alunos a pesquisar frutas, grãos, sementes e amêndoas típicas das diferentes regiões brasileiras para a produção de pães especiais e/ou biscoitos.

Proposta 2: Sustentabilidade nos processos de produção

Considerando a busca da eficiência como uma premissa contemporânea no que diz respeito ao funcionamento de padarias, confeitarias e eventos, bem como o mundo do trabalho e a agenda de 2030, criada pelas Nações Unidas, os alunos são desafiados a pensar e propor soluções sustentáveis para toda a cadeia de produção de alimentos.

Nesse sentido, os pontos a serem abordados vão desde a preocupação com a produção à preocupação com os agrotóxicos, o desperdício e os resíduos resultantes da produção. Esse processo contempla a manipulação de equipamentos, utensílios, insumos/ingredientes, o fluxo dos ambientes, os processos logísticos, os procedimentos relativos aos serviços, a capacitação das equipes de trabalho, o descarte de resíduos, as estratégias de relacionamento com os clientes, os controles de ordem administrativa e financeira, alinhados com a realidade local, a legislação vigente e as necessidades do mercado.

Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos em conjunto com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

- Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
- Apresenta resultados ou soluções, de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do Projeto Integrador.

6. Orientações Metodológicas

As orientações metodológicas deste curso, em consonância com a Proposta Pedagógica do Senac, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, entendidas como *ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e permite desenvolvimento contínuo*.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno diante de situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem que apresentem níveis crescentes de complexidade e relacionem-se com a realidade do aluno e o contexto da ocupação.

As atividades relacionadas com o planejamento de carreira dos alunos devem ocorrer de forma concomitante ao desenvolvimento da Marca Formativa atitude empreendedora. Recomenda-se que o tema seja abordado no início das primeiras Unidades Curriculares do curso e revisitado no decorrer de toda a formação. A partir da reflexão sobre si mesmos e sobre a própria trajetória profissional, os alunos poderão reconhecer possibilidades de atuação na perspectiva empreendedora e elaborar estratégias para identificar oportunidades, aprimorando cada vez mais suas competências. O docente pode abordar com os alunos o planejamento de carreira a partir dos seguintes tópicos: i) *ponto de partida*: momento de vida do aluno, suas possibilidades de inserção no mercado, fontes de recrutamento e seleção, elaboração de currículo, remuneração oferecida pelo mercado, competências que apresenta e histórico profissional; ii) *objetivos*: o que o aluno pretende em relação à sua carreira a curto, médio e longo prazos; e iii) *estratégias*: o que o aluno deve fazer para alcançar seus objetivos.

Esse plano de ação tem como foco a iniciativa, a criatividade, a inovação, a autonomia e o dinamismo, na perspectiva de que os alunos possam criar soluções e buscar formas diferentes de atuar em seu segmento.

No que concerne às orientações metodológicas para a Unidade Curricular Projeto Integrador (UCPI), recomenda-se que o docente apresente aos alunos o tema gerador da UCPI na primeira semana do curso, possibilitando-lhes modificar e/ou substituir a proposta inicial. Para a execução da UCPI, o docente deve atentar para as fases que a compõem: a) problematização (detalhamento do tema gerador); b) desenvolvimento (elaboração das estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização); e c) síntese (organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos).

Ressalta-se que o tema gerador deve basear-se em problemas da realidade da ocupação, propiciando desafios significativos, que estimulem a pesquisa a partir de diferentes temas e ações relacionadas com o setor produtivo ao qual o curso está vinculado. Nesse sentido, a proposta deve contribuir para o desenvolvimento de projetos consistentes, que ultrapassem a mera sistematização das informações trabalhadas durante as demais Unidades Curriculares.

No tocante à apresentação dos resultados, o docente deve retomar a reflexão sobre a articulação das competências do perfil profissional e o desenvolvimento das Marcas Formativas, correlacionando-os com o fazer profissional. Deve ainda incitar o compartilhamento dos resultados do Projeto Integrador com todos os alunos e a equipe pedagógica, zelando para que a apresentação estabeleça uma aproximação do contexto profissional. Caso o resultado não atenda aos objetivos iniciais do planejamento, não há necessidade de novas entregas, mas o docente deve propor que os alunos reflitam sobre todo o processo de aprendizagem, com o intuito de verificar o que acarretou o resultado obtido.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 1: Organizar o ambiente de trabalho para a elaboração das produções gastronômicas

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos o reconhecimento da atuação profissional no mercado trabalho e como parte integrante do processo produtivo no segmento de gastronomia, por meio da realização das etapas de trabalho, considerando as especificidades da função no que diz respeito a ambiente, equipamentos, utensílios, legislação e segurança além da constante utilização de termos técnicos no desenrolar dos fazeres.

Sugere-se ao docente propor atividades nas quais os alunos tenham contato com profissionais da gastronomia, da área da saúde, sobretudo da nutrição, da Vigilância Sanitária, como também com empresários do setor de alimentação, por meio de palestras, seminários, visitas técnicas, discussões em grupo e estudos de situações-problema. Além disso, o docente deve realizar atividades práticas

que evidenciem a organização do espaço de trabalho, levando em consideração a questão da ergonomia, a utilização de EPIs e a necessidade de atitude crítica no que diz respeito a: sustentabilidade, relações de trabalho e suas responsabilidades.

Para turmas compostas por diferentes cursos, mas que se valem da convergência de Unidades Curriculares, é imprescindível que o docente trabalhe as especificidades para cada função dentro dos parâmetros da competência.

Ressalta-se que o docente deve atentar para os demais cursos que convergem com esta Unidade Curricular junto a seu Departamento Regional.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos a realização das etapas de trabalho, considerando as especificidades da função no que diz respeito ao processo de movimentação dos insumos, legislações aplicadas ao ambiente de estoque, controle das quantidades, organização de equipamentos e utensílios, entre outras.

Sugere-se ao docente propor visitas técnicas, estudos de situações-problema, simulações de recebimento e armazenamento de mercadorias e o preenchimento de documentos orientadores de controle de estoque, e seus processos. Recomenda-se ainda que, para tais atividades, ele considere a questão da ergonomia, a utilização de EPIs e a necessidade de atitude crítica no que diz respeito a: sustentabilidade, relações de trabalho e suas responsabilidades.

Para turmas compostas por diferentes cursos, mas que se valem da convergência de Unidades Curriculares, é imprescindível que o docente trabalhe as especificidades para cada função dentro dos parâmetros da competência.

Ressalta-se que o docente deve atentar para os demais cursos que convergem com Esta Unidade Curricular junto a seu Departamento Regional.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 3: Preparar as bases da panificação

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem práticas de panificação que propiciem aos alunos a realização das etapas de trabalho, considerando as especificidades da função no que diz respeito ao processo de preparo de bases da panificação.

Sugere-se propor experimentações de: preparo de massas, cremes, recheios, coberturas e molhos. Algumas produções podem ser armazenadas para serem utilizadas na Unidade Curricular 4, na montagem e na finalização de produções, para que os alunos observem as possibilidades de armazenamento das bases da panificação. É importante tratar o elemento da competência “fichas

técnicas de produção” com foco apenas em interpretação, haja vista que não há necessidade de aprofundamento nesta Unidade Curricular, já que o tema se repetirá na próxima. Recomenda-se ainda que, para tais atividades, o docente considere a questão da ergonomia, a utilização de EPIs, as boas práticas para serviços de alimentação e a necessidade de atitude crítica no que diz respeito a: sustentabilidade, relações de trabalho e suas responsabilidades.

Indica-se que o docente tenha especial atenção aos conhecimentos relativos aos ingredientes, trazendo ao aluno os itens mais comuns do mercado local e a operação de panificação, como farinhas diversas, melhoradores, pré-misturas, entre outros. Também é fundamental o conhecimento sobre a importância do glúten e as restrições alimentares.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 4: Finalizar e precificar produções da panificação

Recomenda-se ao docente desenvolver atividades de experimentação, unificando todos os elementos mobilizados até o momento, ou seja, durante as situações de aprendizagem, os alunos desenvolverão preparos, montagens, decorações, finalizações e apresentação das produções da panificação. Para algumas atividades, podem ser aproveitadas as produções de bases da Unidade Curricular anterior. É importante que, para tais atividades, o docente considere a questão da ergonomia, a utilização de EPIs, as boas práticas para serviços de alimentação e a necessidade de atitude crítica no que diz respeito a: sustentabilidade, relações de trabalho e suas responsabilidades. Sugere-se ao docente que realize atividades de pesquisa com os alunos sobre os preços praticados nos diferentes tipos de estabelecimentos, além de levantamento real de custos de insumos e sua rentabilidade.

Proposta de produções: massa básica salgada; massa básica doce; broa de milho; cueca virada; lua de mel; pão de abóbora; pão de batata (com recheio); pão de leite; pão francês; pão de mandioca; pão de queijo; pão sírio; pão sovado; rosquinha de pinga; sonho; *bagel*; *bread stick*; chipa; *cinnamon roll* (rolinho de canela); pão de milho colombiano; *sourdough*; tortilla; pão de centeio; pão integral; pão preto; *pretzel*; *strudel*; pão sueco; baguete; brioche; *croissant*; *ciabatta*; *focaccia*; *grissini*; panetone; pão italiano; pizza.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 5: Projeto Integrador Padeiro

Recomenda-se que o tema gerador seja debatido no primeiro contato com os alunos, ou seja, durante a Unidade Curricular 1. Eles, por sua vez, devem validar o tema, podendo sugerir modificações ou acréscimos na proposta, cabendo aos docentes avaliar, juntamente com os alunos, a pertinência e a viabilidade das adequações. É essencial estabelecer o cronograma de trabalho, com etapas e prazos para as entregas, apresentando-o formalmente aos alunos.

O docente pode optar por trabalhar com um tema gerador diferente daqueles sugeridos no Plano de Curso, desde que constitua uma situação-problema e atenda aos indicadores para avaliação. Para as propostas do Projeto Integrador, sugere-se ao docente que busque promover o desenvolvimento de projetos empreendedores, de forma que o aluno venha a compreender os diversos nichos possíveis de mercado.

É importante também, se possível, realizar visitas técnicas a empreendimentos de panificação. As situações de aprendizagem realizadas nas demais Unidades Curriculares servem de subsídio para o desenvolvimento do Projeto.

É fundamental que o docente responsável pelo Projeto Integrador realize seu planejamento conjuntamente com os demais docentes do curso, no sentido de incentivar a participação ativa dos envolvidos e reforçar as contribuições de cada Unidade Curricular para o Projeto. Os docentes devem acompanhar as entregas parciais, quando existirem, conforme previsto no cronograma, auxiliando os alunos na realização e na consolidação das pesquisas. É importante que todos os docentes do curso participem da elaboração, da execução e da apresentação dos respectivos resultados.

No momento de síntese, é realizada a sistematização das informações e referências pesquisadas e das atividades desenvolvidas no decorrer do Projeto, de modo que a análise desse processo subsidie a construção das respostas e a apresentação das soluções encontradas pelos alunos.

7. Aproveitamento de Conhecimentos e de Experiências Anteriores

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível aproveitar conhecimentos e experiências anteriores dos alunos, desde que diretamente relacionados com o Perfil Profissional de Conclusão do presente curso.

O aproveitamento de competências anteriormente adquiridas pelo aluno por meio da educação formal, informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e orientações organizacionais vigentes.

8. Avaliação

De forma coerente com os princípios pedagógicos da Instituição, a avaliação tem como objetivos:

- Ser diagnóstica: averiguar o conhecimento prévio de cada aluno e seu nível de domínio das competências, indicadores e elementos, elencar as reais necessidades de aprendizado e orientar a abordagem docente.

- Ser formativa: acompanhar todo o processo de aprendizado das competências propostas neste plano, constatando-se se o aluno as desenvolveu de forma suficiente para avançar à outra etapa de conhecimentos e realizando adequações, se necessário.
- Ser somativa: atestar o nível de rendimento de cada aluno, se os objetivos de aprendizagem e competências foram desenvolvidos com êxito, e verificar se ele está apto a receber seu certificado ou diploma.

8.1. Forma de expressão dos resultados da avaliação:

- Toda avaliação deve ser acompanhada e registrada ao longo do processo de ensino e aprendizagem. Para tanto, definiu-se o tipo de menção que será utilizado para realizar os registros parciais (ao longo do processo) e finais (ao término da Unidade Curricular/curso).
- As menções adotadas no Modelo Pedagógico Senac reforçam o comprometimento com o desenvolvimento da competência e buscam minimizar o grau de subjetividade do processo avaliativo.
- De acordo com a etapa de avaliação, foram estabelecidas menções específicas a serem adotadas no decorrer do processo de aprendizagem.

8.1.1. Menção por indicador de competência:

A partir dos indicadores que evidenciam o desenvolvimento da competência, foram estabelecidas menções para expressar os resultados de uma avaliação. As menções que serão atribuídas a cada indicador são:

Durante o processo

- Atendido – A
- Parcialmente atendido – PA
- Não atendido – NA

Ao final da Unidade Curricular

- Atendido – A
- Não atendido – NA

8.1.2. Menção por Unidade Curricular:

Ao término de cada Unidade Curricular (Competência, Estágio, Prática Profissional, Prática Integrada ou Projeto Integrador) estão as menções relativas a cada indicador. Se os indicadores não forem

atingidos, o desenvolvimento da competência estará comprometido. Ao término da Unidade Curricular, caso algum dos indicadores não seja atingido, o aluno será considerado reprovado na Unidade. É com base nessas menções que se estabelece o resultado da Unidade Curricular. As menções possíveis para cada Unidade Curricular são:

- Desenvolvida – D
- Não desenvolvida – ND

8.1.3. Menção para aprovação no curso:

Para aprovação no curso, o aluno precisa atingir D (desenvolvida) em todas as unidades curriculares (competências e Unidades Curriculares de Natureza Diferenciada).

Além da menção D (desenvolvida), o aluno deve ter frequência mínima de 75%, conforme legislação vigente. Na modalidade a distância, o controle da frequência é baseado na realização das atividades previstas.

- Aprovado – AP
- Reprovado – RP

8.2. Recuperação:

A recuperação será imediata à constatação das dificuldades do aluno, por meio de solução de situações-problema, realização de estudos dirigidos e outras estratégias de aprendizagem que contribuam para o desenvolvimento da competência. Na modalidade de oferta presencial, é possível a adoção de recursos de educação a distância.

9.

Estágio Profissional Supervisionado

O estágio tem por finalidade propiciar condições para a integração dos alunos no mercado de trabalho. É um “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos” (Lei nº 11.788/2008).

Conforme previsto em legislação vigente, o estágio pode integrar ou não a estrutura curricular dos cursos. Será obrigatório quando a legislação que regulamenta a atividade profissional assim o determinar.

Nos cursos em que o estágio não é obrigatório, pode ser facultada aos alunos sua realização, de acordo com a demanda do mercado de trabalho. Desenvolvido como atividade opcional, a carga horária do estágio é apostilada ao histórico escolar do aluno.

No presente curso, o estágio não é obrigatório.

10.1. Instalações e equipamentos:⁴

- Para oferta presencial:

Sala de aula mobiliada com cadeiras móveis, mesas, computador, caixa de som, projetor e quadro branco.

Biblioteca com acervo de gastronomia.

Cozinha pedagógica equipada, no mínimo, com: fritadeira ou tacho; forno; coifas; fogão; processador de alimentos; geladeira ou balcão refrigerado; *freezer*; liquidificador; balança digital; batedeira planetária; bancada de manipulação em aço inox; cilindro ou rolos para abrir massas; e utensílios diversos.

- Para oferta a distância:

As configurações de infraestrutura para oferta deste curso a distância serão definidas pelo DR Sede responsável pelo desenvolvimento do título na Rede EaD Senac.

10.2. Recursos didáticos:

Para participar do curso, o aluno deve usar calça comprida, camiseta com mangas e sapato fechado (tênis ou de segurança), avental de tecido não sintético e touca descartável.

O Departamento Regional deve especificar o que será adquirido pelo aluno ou fornecido pelo Senac em caso de alunos do Programa Senac de Gratuidade (PSG).

O desenvolvimento da oferta ora proposta requer docentes com experiência profissional em panificação e formação em gastronomia ou em áreas afins.

Quando da oferta a distância, o DR Sede responsável pela oferta do curso definirá o perfil do tutor.

Unidades Curriculares

UC 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.

Carga Horária: 36 horas.

⁴ É importante que as instalações e os equipamentos estejam em consonância com a legislação e atendam às orientações descritas nas normas técnicas de acessibilidade. Esses aspectos, assim como os atitudinais, comunicacionais e metodológicos, buscam atender às orientações da Convenção de Direitos das Pessoas com Deficiência, da qual o Brasil é signatário.

Unidades Curriculares
<u>Bibliografia básica</u> ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. MONTEIRO, R. Z. Cozinhas profissionais. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. <u>Bibliografia complementar</u> INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.
UC 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos. Carga Horária: 36 horas. <u>Bibliografia básica</u> ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. RICCETTO, L. N. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília, DF: Senac Distrito Federal, 2013. <u>Bibliografia complementar</u> CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. CRUZ, J. T.; PEREIRA, L. Rotinas de estoque e almoxarifado. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.
UC 3: Preparar as bases da panificação. Carga Horária: 72 horas. <u>Bibliografia básica</u> GISSLEN, W. Panificação e confeitarias profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011. KALANTY, M. Como assar pães: as cinco famílias de pães. Tradução: Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. VIANNA, F. S.; REDOSCHI, G.; LAGE, M.; IKEMOTO, M. Manual prático de panificação Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. <u>Bibliografia complementar</u>

Unidades Curriculares
CAMARGO, L. A. Pão nosso: receitas caseiras com fermento natural. São Paulo: Senac São Paulo, 2016. CANELLA-RAWLS, S. Pão, arte e ciência. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. GISSLEN, W. Panificação e confeitarias profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011. SUAS, M. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
UC 4: Finalizar e precificar as produções de panificação. Carga Horária: 96 horas. <u>Bibliografia básica</u> BEZERRA, L. P.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. Boas práticas na manipulação de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. BRAGA, M. M. R. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. Tradução: Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. <u>Bibliografia complementar</u> ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. BACCARIN, F.; ABICAIR, M. Alta gastronomia diet e light: sem glúten, sem lactose, com redução de sal e calorias. São Paulo: Senac São Paulo, 2015. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

Àquele que concluir com aprovação este curso será conferido o respectivo certificado de **Qualificação Profissional em Padeiro**, com validade nacional.

Lista Básica

Material Didático

ITEM	QDE	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
1	1	UNID	Livro: VIANNA, F. S.; REDOSCHI, G.; LAGE, M.; IKEMOTO, M. Manual prático de panificação Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018	SENAC SP
2	1	UNID	LIVRO: GUIA DE BOAS PRÁTICAS – Produzindo Alimentos com Segurança Autora: Gleucia Silva Moura ISBN: 978-85-99723-39-5	SENAC/CE
3		UNID	Apostila Padeiro	SENAC/CE

Material Semipermanente

ITEM	QDE	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
01	01	UN	DETERGENTE	
02	01	PCT	PERFEX	
03	01	UN	ESPONJA	
05	01	UN	ACENDEDOR DE FOGÃO	

Kit do Estudante

ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
1.	5	UND	001243 - TOUCA DESCARTAVEL BRANCA COM ELÁSTICO	1 por dia
2	5	UND	AVENTAIS DESCARTÁVEIS	1 por dia